TECNO

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MICRO-ONDAS COMBINADO

TK44EXDA2

INSTRUÇÕES E RECOMENDAÇÕES PARA INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO DOS FORNOS COMBINADOS

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNO MICRO-ONDAS COMBINADO
TECNO

Built-in - Embutir

Prezado Cliente

Muito obrigado por ter escolhido um produto da marca **TECNO**.
Para otimizar o uso do seu novo produto lhe recomendamos a leitura atenta desse Manual de Instruções.
O Manual de Instruções é um guia eficaz para a instalação, para o uso e para a manutenção deste seu novo produto.

Boa leitura!

LOFRA Sud America Ltda.

INDICE

SEGURANÇA

Antes de iniciar a utilização do forno, recomendamos que leia atentamente as orientações contidas neste Manual de Instruções. Isto garantirá uma utilização racional e segura do seu novo aparelho, bem como, informações de fundamental importância para sua instalação, limpeza e manutenção.

 Este equipamento foi projetado para uso DOMÉSTICO.

O uso impróprio do aterramento poderá resultar em choque elétrico. Sempre ligar o forno em uma tomada com um ATERRAMENTO eficiente.

Todas as operações de instalação, regulagem e de manutenção devem ser executadas por profissionais habilitados de acordo com as informações contidas neste Manual, e de acordo com as Normas vigentes neste país. A TECNO exime-se de qualquer responsabilidade pelo descumprimento desta exigência.

- Os dados relativos ao modelo, características técnicas e número de série do aparelho encontram-se na Etiqueta de Identificação, fixada no produto.
- Não remova a Etiqueta de Identificação do aparelho. Ela assegura a garantia, a rastreabilidade e as informações pertinentes para a eventualidade de possíveis manutenções.
- Quando acionar a Assistência Técnica Autorizada **TECNO**, tenha a mão a Nota Fiscal de aquisição do produto, ela é necessária para a efetivação da garantia do aparelho.

⚠ **Antes de executar qualquer manutenção ou regulagem, certifique-se que a energia elétrica de alimentação do aparelho foi interrompida. Caso haja a necessidade de substituição de componentes e/ou acessórios, usar exclusivamente peças originais TECNO. Para qualquer intervenção técnica acionar somente o Serviço Autorizado TECNO.**

• Recomenda-se conservar o Manual de Instruções próximo ao forno, de modo que possa sempre ser consultado, seja para sua operação ou manutenção e ainda para controlar a periodicidade da manutenção preventiva. Periodicidade recomendada – anual.

• Antes de usar o aparelho pela primeira vez, interrompa o fornecimento de energia elétrica do forno, desligando o disjuntor. Isto deve se repetir sempre que for necessário limpar ou realizar qualquer manutenção no forno. Remova eventuais fragmentos de embalagem e de acessórios e realize a limpeza interna do forno com um pano úmido molhado em água morna e detergente neutro, enxugando-o em seguida com um pano bem seco. Os acessórios também devem ser lavados com água morna e detergente neutro e secados completamente com pano macio ou na lava-louças.

⚠ **Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do aparelho e nem permaneçam próximas do produto quando estiver quente, em funcionamento ou já desligado.**

⚠ **Não se deve apoiar ou encostar recipientes e alimentos sobre a porta aberta do forno, este ato pode causar sérios danos às dobradiças do forno e causar vazamento de micro-ondas.**

⚠ **Quando estiver fazendo uso de óleos e gorduras nas receitas, observe atentamente o processo de cocção de tempo em tempo, pois estes ingredientes são altamente inflamáveis, gerando risco de incêndio.**

Instruções de Segurança sobre micro-ondas

- Alimentos/líquidos aquecidos em recipientes herméticos (fechados), podem provocar explosão dentro do micro-ondas.
- Ao aquecer líquidos, existe a possibilidade do fenômeno de erupção retardada. Isto ocorre quando retiramos o liquido aquecido imediatamente após o término do tempo de aquecimento. Aguarde alguns segundos após o término do aquecimento para abertura e remoção do recipiente.
- Mamadeiras e alimentos infantis devem ser agitados/mexidos e provados antes do consumo, evitando queimaduras.
- É recomendada somente a utilização de utensílios e recipientes especificados para micro-ondas.

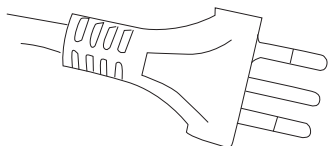
- Ao aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, sempre observar o alimento durante o preparo, devido a possibilidade de pegar fogo.
- A utilização de metais dentro do micro-ondas pode gerar faíscas e possíveis danos ao produto.
- A utilização de recipientes com bordas decorativas metálicas também pode gerar faíscas dentro do micro-ondas.
- É recomendada a utilização de luvas para o manuseio de recipientes quentes e assim evitar-se possíveis queimaduras.
- Alimentos herméticos (salsichas, ovos, gemas de ovo, etc.) **NÃO** devem ser aquecidos no micro-ondas, pois podem explodir.
- Alimentos ricos em gordura (chocolates, manteigas, margarinas) podem provocar explosões dentro do micro-ondas. Nesse caso, recomenda-se utilizar uma potência menor.
- Se ocorrer fogo dentro do micro-ondas, desligue imediatamente o produto da tomada ou do disjuntor e mantenha sua porta fechada até que o fogo se apague.
- Sempre utilizar o micro-ondas com algum alimento e/ou líquido em seu interior.
- Utilize o micro-ondas **somente** no preparo de alimentos.
- Crianças devem ser supervisionadas e treinadas para que **NÃO** brinquem com o produto.

Não descarte a embalagem, acessórios ou outros materiais provenientes do forno no meio-ambiente. Use os contentores de coleta seletiva para o descarte de materiais, garantindo assim a reciclagem dos materiais.

Reduzindo-se o risco de ferimentos – Aterramento

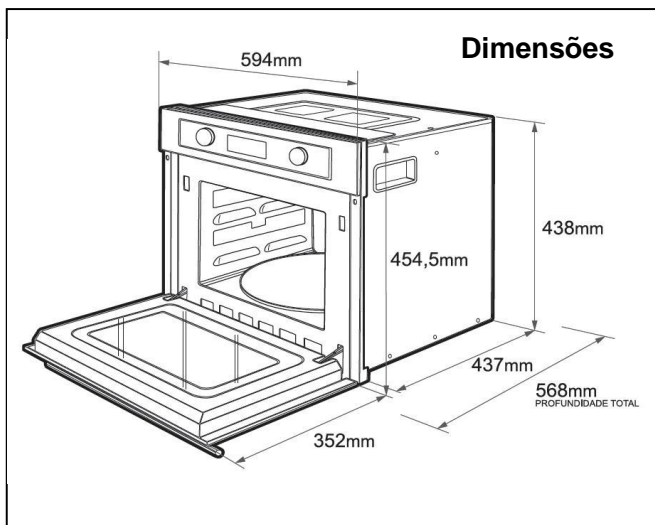
PERIGO DE CHOQUES ELÉTRICOS
Tocar peças e componentes elétricos do aparelho pode causar ferimentos e choques elétricos graves. Nunca desmonte este produto.

CUIDADO!
Perigo de Choque Elétrico.
O uso incorreto do Aterramento poderá vir a causar choques elétricos. Não coloque o produto em funcionamento até que o mesmo esteja devidamente instalado e aterrado.

LIMPEZA
Antes de iniciar a limpeza, certifique-se de haver desligado o produto da tomada na parede e/ou do disjuntor.
1 – Limpe seu interior com um pano levemente úmido.
2 – Limpe seus acessórios da maneira habitual, fora do produto, com detergente e água.
3 - Se estiverem sujas, porta e gaxetas devem ser limpas cuidadosamente com um pano úmido.

Este produto só deve ser operado quando devidamente aterrado. No evento de um curto circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de um choque elétrico ao “drenar” através de condutor elétrico a corrente de fuga. Este produto é equipado com um cabo elétrico com fio-terra e pino de aterramento no plugue elétrico. Esse plugue deve
ser instalado numa tomada elétrica que esteja devidamente aterrada. Consulte um eletricista qualificado caso persistam dúvidas sobre as instruções de
aterramento ou se dúvidas ainda existirem se o aterramento foi feito corretamente.

1 – Um cabo elétrico curto é fornecido para reduzir-se o risco de alguém enrolar-se ou tropeçar no mesmo.
2 – Se houver necessidade de utilizar-se uma extensão, certifique-se que a mesma utilize um fio trifilar para aterramento.

CARACTERISTICAS E DIMENSÕES

FORNO MICRO-ONDAS COMBINADO TK44		
Dimensões externas	Largura (mm)	594
	Altura (mm)	454,5
	Profundidade (mm)	568
	Peso (kg)	41
Dimensões Internas	Largura (mm)	420
	Altura (mm)	250
	Profundidade (mm)	420
	Volume (litros)	44
Acessórios	Prato giratório esmaltado (Ø mm)	360
	Bandeja vidro temperado	1
	Grelha retangular	1
	Grelha redonda	1
Compo-nentes Elétricos	Potência saída de micro-ondas (kW)	0,9
	Potência Nominal Grill (kW)	1,70
	Potência Nominal (Micro-Ondas) (kW)	3,20
Temperatura máxima Multi Funções (°C)		230
Número de funções – Elétrico Multi Funções		4
Número Funções – Combinado		4

1. INSTALAÇÃO

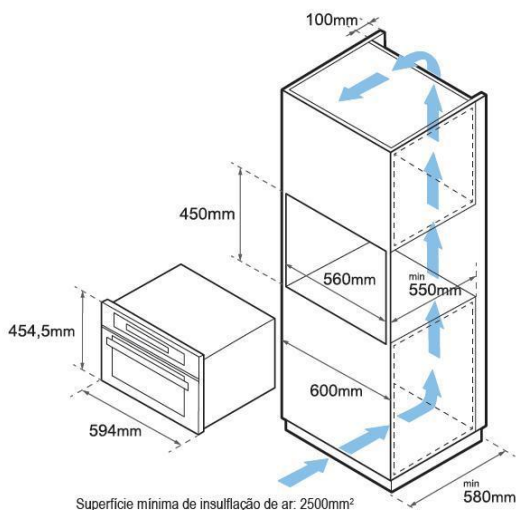
⚠ **ADVERTÊNCIA**

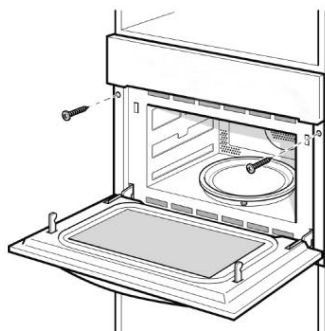
Antes da instalação certifique-se de que as condições elétricas são correspondentes às indicadas na etiqueta de identificação do aparelho (220V/60 hz).

Certifique-se de que a chave disjuntora e a rede elétrica estão corretamente dimensionadas através dos dados constantes na Etiqueta de Identificação e neste Manual de Instruções.

1.1 POSICIONAMENTO DO FORNO

O aparelho pode ser instalado sob um tampo num balcão ou ainda numa coluna. As respectivas dimensões para efetuar a instalação são descritas nos desenhos a seguir.

- Mantenha as entradas de ar livres.
- O móvel deve possuir abertura lateral ou traseira, para garantir o arrefecimento do produto.
- Equipamentos como rádios e televisores muito próximos ao forno podem afetar seu funcionamento.
- O forno deve ser instalado em local arejado, evitando fontes externas de calor próximas.

Nicho de embutimento

⚠ **Durante o processo de instalação do aparelho, nunca carregue o produto pela sua porta, ou utilize-a como alavanca.**

- Posicione o produto no móvel.
- Abra a porta e fixe o produto ao móvel, apertando os parafusos (fornecidos).

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

A conexão do forno à rede elétrica deve utilizar plugue de 3 pinos (10A). A instalação e a ligação deverá ser feita através de um disjuntor específico e de fácil acesso (próximo ao aparelho).

O fio terra não pode ser interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente. Se o cabo de alimentação não for suficientemente longo, deve ser substituído por outro considerando sua bitola (seção) em relação ao comprimento, de acordo com as informações apresentadas na tabela a seguir.

Modelo	Potência (kW) máxima	Corrente elétrica (A) máxima	Numero de		Disjuntor (A)	Bitola do fio (Ø mm²)
			Fases	Disjuntores		
TK44EX	**1,75**	**7,9**	**1 ou 2***	**1 ou 2***	**10**	**2,5**

(*) 1 ou 2 fases e/ou 1 ou 2 disjuntores dependendo da localidade no Brasil. Consulte um técnico sobre o assunto.

A **TECNO** declina de qualquer responsabilidade por danos gerados ou sofridos pela desobediência destas advertências que estão de acordo com a norma vigente.

ATENÇÃO: O aparelho deve ser ligado a um aterramento eficiente. A obediência a esta norma é obrigatória.

Todos os modelos de fornos estão disponíveis somente na tensão 220V.

⚠ **ADVERTÊNCIA:**
Antes de executar qualquer manutenção ou regulagem no aparelho, interrompa a alimentação elétrica através da desconexão do cabo de alimentação e/ou desligamento da chave disjuntora.
Quando houver necessidade de substituição de peças ou acessórios, utilize exclusivamente componentes originais **TECNO**.
Todas as operações acima indicadas devem ser realizadas por profissionais qualificados e segundo as normas específicas vigentes.

Limpeza e manutenção

⚠ Se portas e gaxetas de vedação forem danificadas, o forno não deverá ser operado até que seja reparado por um técnico. Se este produto não for mantido num bom estado de limpeza, sua superfície poderá ficar degradada e acabar afetando a vida útil do produto ou levá-lo a uma situação perigosa de utilização.

Peças Inox

A limpeza é essencial para preservar a beleza deste novo produto. O segredo da limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o produto.
Mesmo no caso de sujeirinhas mais resistentes, experimente começar a limpeza com o método mais suave, repetindo a operação um número razoável de vezes, antes de recorrer a métodos mais severos.
Quanto menor a periodicidade, menor será a dificuldade para realizar-se a higienização do produto.

⚠ Certifique-se que todos os resíduos remanescentes sobre a chapa Inox sejam retirados com uma limpeza feita com um pano macio úmido e/ou detergentes neutros. A não remoção desses resíduos depositados sobre o Inox poderá acarretar no futuro em pontos de corrosão na chapa. Uma limpeza frequente com os produtos recomendados será sempre a melhor maneira de manter-se a resistência original desse belo material.
Durante o cozimento, os alimentos são desidratados e a umidade resultante deste processo é insuflada através dos dutos de exaustão do forno; esta umidade poderá condensar-se em forma de gotículas de água na parte frontal do forno. Remova a umidade acumulada com um pano macio, evitando o escorrimento e eventuais manchas.

Limpeza de rotina
Os melhores produtos para conservar o aço inox são água e detergentes suaves e neutros aplicados com um pano macio.
Depois basta enxaguar com um pano molhado na água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.
A secagem é extremamente importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.
Essa limpeza rotineira remove facilmente as sujeiras mais comuns e sua aplicação constante, remove as sujeiras mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço inox desapareçam completamente.

Manchas leves
Quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique saponáceo líquido, usando um pano macio para aplicá-lo na superfície inox. Faça-o sempre da maneira mais suave possível, utilizando movimentos longos e uniformes, no sentido do acabamento escovado.
Evite esfregar em movimentos circulares. Depois é só enxaguar com um pano molhado em água, preferencialmente morna, e secar com pano macio.

Marcas de dedos
Remova com um pano macio, toalha de papel úmida ou lenço umedecido.

Vidros (porta do forno)
Os vidros devem ser limpos com pano macio e úmido e detergente neutro.
Limpe o forno após cada utilização. Desse modo será possível eliminar-se mais facilmente os resíduos dos alimentos, evitando com que se queimem na utilização subsequente.

⚠ Cuidados excepcionais de manuseio durante limpezas deverão ser tidos com os componentes 9 e 10 indicados na página 15 a seguir (prato de vidro temperado e prato giratório esmaltado) evitando-se choques térmicos e/ou choques contra outras superfícies duras. A melhor maneira de evitarem-se choques térmicos é esperar que esses acessórios esfriem antes de começar a limpa-los.

Materiais que você pode usar no micro-ondas

Utensílios	Observações
Papel alumínio	Somente para cobertura. Pequenos pedaços podem ser utilizados para cobrir partes mais finas de carne que poderão ficar passadas se não forem protegidas. Para evitar possíveis **faíscas**, as lâminas de papel deverão estar afastadas a pelo menos 2,5cm das paredes do forno.
Prato dourador (NÃO fornecido)	Siga as instruções do fabricante. O fundo do prato deverá estar colocado a pelo menos 5mm acima do prato giratório. O uso incorreto do prato dourador poderá danificar o prato giratório.
Pratos comuns	Use somente itens resistentes à micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Não use pratos ou formas rachados ou lascados.
Jarras de vidro	Sempre remova a tampa. Use somente até amornar o liquido. A maioria das jarras não é resistente ao calor emitido pelas micro-ondas e pode quebrar.
Peças de vidro	Use somente vidro refratário. Não use itens com molduras ou alças metálicas. Não use pratos ou formas rachadas ou lascadas.
Sacos de cocção	Siga as instruções do fabricante. Não feche os sacos com selos metálicos. Faça orifícios para permitir que o vapor escape.
Pratos e copos de papel	Use por um período bem curto e somente para amornar. Esteja sempre atento ao funcionamento do forno quando usar esse tipo de utensílio.
Toalha de papel	Use-as para cobrir pratos quando for aquecê-los ou absorver gordura. Esteja sempre atento ao funcionamento do forno quando usar esse tipo de utensílio.
Papel vegetal ou encerado	Use-o como cobertura para evitar respingos, para cozinhar com vapor ou para reter a umidade dos alimentos.
Plásticos	Somente produtos seguros para uso em micro-ondas. Siga sempre as instruções dos fabricantes dos utensílios que deverão conter a expressão

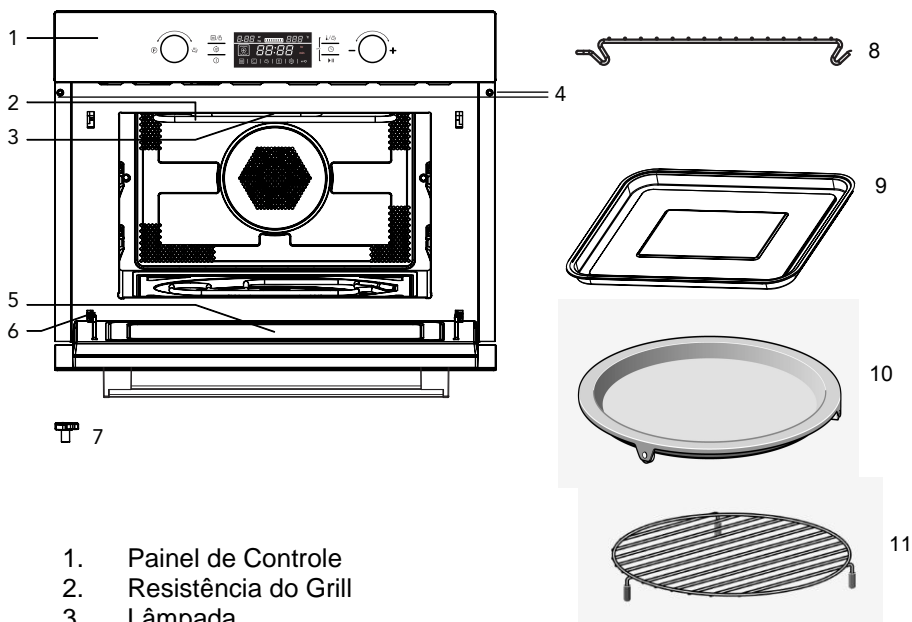
Plásticos	“Uso seguro em micro-ondas”. Alguns plásticos podem amolecer com comida quente em seu interior. Sacos plásticos devem ser perfurados.
Embalagens plásticas	Somente plásticos de uso seguro. Use-as somente para cobrir alimentos na cocção para reter umidade. Não as deixe em contato com os alimentos.
Termômetros	Somente aqueles de uso seguro em micro-ondas.

Materiais que você NÃO pode usar no micro-ondas

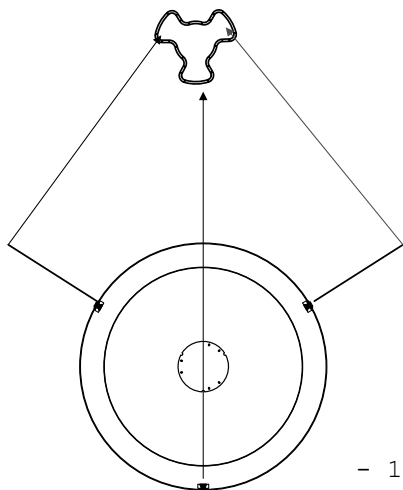
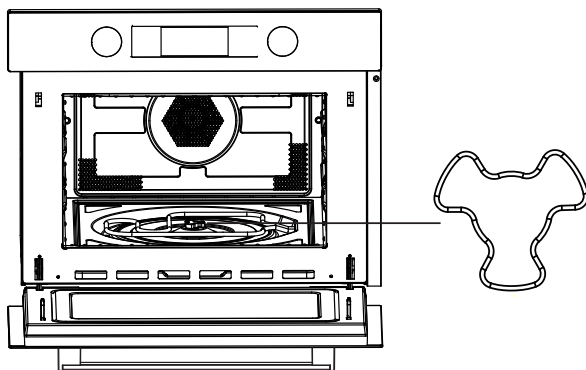
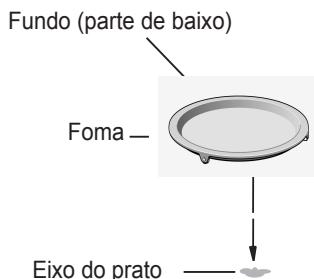
Utensílios	Observações
Utensílios feitos em metal ou com metal	O metal impede que a energia do micro-ondas aqueça os alimentos. Sempre substitua este tipo de recipiente por outro que seja de material adequado para uso em micro-ondas.
Forma de alumínio	Pode causar faíscas dentro do micro-ondas. Sempre substitua este tipo de recipiente por outro que seja de material adequado para uso em micro-ondas.
Embalagem de papel com metal	O metal poderá causar faíscas no interior do forno. Sempre substitua este tipo de recipiente por outro que seja de material adequado para uso em micro-ondas.
Fechos de Metal	Poderão causar faíscas dentro do micro-ondas. NÃO use-os.
Sacos de papel comum	Poderão causar chamas no interior de seu micro-ondas.
Espuma plástica	Objetos (copos e formas) de espuma plástica podem derreter quando aquecidos num micro-ondas e contaminar o alimento. NÃO use-os.
Madeira	Objetos de madeira poderão ressecar-se e entrar em combustão se utilizados num forno micro-ondas. NÃO use-os.

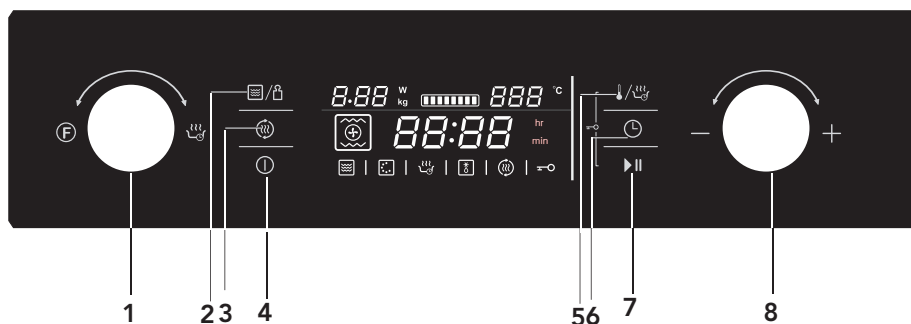
- **Conhecendo o seu Forno**

Use-o somente após a remoção de todos os acessórios e embalagens do interior do micro-ondas.

Nomes das principais peças e acessórios do seu forno:

1. Painel de Controle
2. Resistência do Grill
3. Lâmpada
4. Orifícios para fixação do Forno
5. Porta do Forno
6. Dobradiças
7. Eixo do Prato Giratório
8. Grelha Quadrada
9. Prato de Vidro Temperado
10. Prato Giratório Esmaltado
11. Grade Redonda Baixa

Instalação do Prato giratório esmaltado

- Certifique-se de que o eixo do prato esteja posicionado de maneira correta na base do forno.
- Instale o prato esmaltado com os rodízios para baixo sobre o eixo do prato, encaixando-os corretamente.
- Sempre usar o prato giratório durante a utilização do produto.
- Havendo dano ao prato, substitua-o por outro original na rede de Assistência técnica **TECNO**.

- Assegure-se da posição do eixo do Prato Giratório.
- Ajuste o eixo aos encaixes do Prato Giratório.
- Gire levemente o prato, ajustando-o perfeitamente ao eixo.

Painel de Controle

1. Seletor do Modo de Cocção
2. Ajuste Potência / Peso
3. Ajuste de Pré-Aquecimento Rápido
4. Liga / Desliga
5. Temperatura / Auto-Menu
6. Ajuste do Relógio
7. Início / Pausa
8. Seletor de Ajuste Múltiplo

Instruções de uso

 ATENÇÃO:

Quando ajustar o tempo no cozimento, o display indicará o avanço do tempo da seguinte maneira:

Tempo	*O avanço no display é de:*
0 a 1 minuto	1 segundo
1 a 5 minutos	10 segundos
5 a 15 minutos	30 segundos
15 a 60 minutos	1 minuto
+60 minutos	5 minutos

 Após o final de qualquer ciclo de cozimento ou após a interrupção de uma programação que esteja sendo feita e seja pressionado o seletor de Liga / Desliga, o forno permanecerá com sua ventilação ligada por cerca de 60s. ISTO É NORMAL NO PRODUTO, servindo para resfriar o forno.

Ajuste do relógio

Quando o forno é ligado pela 1ª vez, o display irá piscar “00:00”, e irá emitir um Bip.

- Gire o botão até ajustar a hora correta. (relógio de 24h)
- Após ajustar a hora correta, pressione , para confirmar o ajuste ou aguarde 5 segundos para confirmação automática.

Para ajustar/alterar o relógio

- Mantenha pressionado por 3 segundos, o display do relógio começará a piscar.
- Gire o botão até ajustar a hora correta. (relógio de 24h).
- Após ajustar a hora correta, pressione , para confirmar o ajuste. O display poderá suprimir a indicação do relógio. Para isso pressione brevemente. O display apagará. Para voltar a mostrar a função hora, pressione novamente .

Cozinhando com micro-ondas

- Pressione , para ativar a função micro-ondas, o display irá mostrar “01:00” e 900W (potência), o display também indicará a função micro-ondas .
- Gire o botão até ajustar o tempo de cozimento desejado. O tempo máximo de cozimento depende do nível de potência ajustado:
    - Potência máxima (900W) – Tempo máximo de 30 minutos.
    - Outro nível de potência – Tempo máximo de 90 minutos.

- Pressione para habilitar o ajuste do nível de potência de micro-ondas. Gire o botão até ajustar o nível de potência desejado (entre 100W e 900W).
- Pressione para iniciar o processo de cozimento com micro-ondas.

Tabela de ajuste de potência

Nível de Potência	100%	80%	50%	30%	20%
Display	900W	700W	450W	300W	100W

Tabela de Nível de potência X Tipo de Alimento.

Nível de potência	**Tipo de Alimento**
900W (100%)	▪ Ferver água, aquecer ▪ Cozinhar frango, Vegetais
700W (80%)	▪ Aquecer ▪ Cozinhar cogumelos ▪ Cozinhar pratos que contenham ovos e queijos
450W (50%)	▪ Cozinhar arroz ▪ Sopa
300W (30%)	▪ Descongelar ▪ Derreter chocolate ▪ Derreter manteiga
100W (10%)	▪ Descongelar alimentos sensíveis e delicados ▪ Descongelar alimentos com formato irregular ▪ Amolecimento de sorvete ▪ Fermentação de massa (levedar massa)

Funções e Modos de Uso

Função		Modo de uso		
	Micro-Ondas		Micro-Ondas	Utilize a função micro-ondas para, cozinhar, aquecer, vegetais, batatas, arroz e carnes.
	Aquecimento **Não funciona o Micro-Ondas**		Turbo + Resistência circular	Preparar refeições de maneira rápida. Recomenda-se pré-aquecer o forno para um melhor rendimento.
			Grill com turbo	Use esta função para aquecer pratos e/ou dourar simultaneamente.
			Grill	Ideal para o preparo de carnes de baixa espessura (Churrasco) Gratinar/dourar
			Turbo + Resistência circular + Aquecimento inferior	Utilizado para assar grandes pedaços de carnes, lasanhas, pizzas e etc..
+	Combinado **Aquecimento + Micro-Ondas**		Turbo + Resistência circular	Ideal para assar alimentos rapidamente
			Grill com turbo	
			Grill	Utilizado para assar rapidamente uma refeição e dourar simultaneamente.
			Turbo + Resistência circular + aquecimento inferior	Utilizado para assar grandes pedaços de carnes, lasanhas, pizzas e etc..
	Auto-Programa		P01 a P13	Programa automático de cozimento – Pág 27
	Degelo		D01 + D02	Degelo – Pág 27

Cozinhando com Forno Elétrico Multi Funções

Turbo + Resistência Circular

- Pressione O forno irá automaticamente selecionar a função micro-ondas.
- Gire o para selecionar o modo de cozimento (micro-ondas ou forno multi funções). O indicador luminoso do modo multi funções irá acender .
- Gire o e selecione o modo Turbo + Resistência circular. O indicador irá acender. A temperatura padrão inicial é de 180°C.
- Pressione para habilitar o ajuste da temperatura, gire para ajustar a temperatura. O ajuste de temperatura vai de 50°C a 230°C (avanço de 5ºC em e 5ºC).
- Pressione para ajustar o tempo de cozimento, o tempo padrão inicial é 10 minutos.
- Gire para ajustar o tempo de cozimento ideal. O tempo máximo é de 5 horas.
- Pressione para iniciar o processo de cozimento.

Grill com Turbo

- Pressione O forno irá automaticamente selecionar a função micro-ondas.
- Gire o para selecionar o modo de cozimento. O

  indicador luminoso irá acender .
- Gire o e selecione o modo Grill+Turbo. O indicador irá acender. A temperatura padrão inicial é de 180°C.
- Pressione para habilitar o ajuste da temperatura, gire para ajustar a temperatura. O ajuste de temperatura vai de 100°C a 230°C (avanço de 5ºC em e 5ºC).
- Pressione para ajustar o tempo de cozimento, o tempo padrão inicial é 10 minutos.
- Gire para ajustar o tempo de cozimento ideal. O tempo Máximo é de 5 horas.
- Pressione para iniciar o processo de cozimento.

Turbo + Resistência Circular + Aquecimento Inferior

- Pressione , o forno irá automaticamente selecionar a função micro-ondas.

- Gire o para selecionar o modo de cozimento. O indicador luminoso irá ascender .
- Gire o e selecione o modo Turbo + Resistência circular + Aquecimento inferior. O indicador irá acender . A temperatura padrão inicial é de 180°C.
- Pressione para habilitar o ajuste da temperatura, gire para ajustar a temperatura. O ajuste de temperatura vai de 100°C a 230°C (avanço de 5ºC em e 5ºC).
- Pressione para ajustar o tempo de cozimento, o tempo padrão inicial é 10 minutos.
- Gire para ajustar o tempo de cozimento ideal. O tempo máximo é de 5 horas.
- Pressione para iniciar o processo de cozimento.

Grill

- Pressione . O forno irá automaticamente selecionar a função micro-ondas.
- Gire o para selecionar o modo de cozimento. O indicador luminoso irá acender .

- Gire o e selecione o modo Grill, a potência padrão do Grill ativada é a terceira. O indicador "" irá acender.
- Pressione para habilitar o ajuste do nível potência.
- Gire para ajustar o nível de aquecimento do Grill:
    - Grill 3 – Nível Máximo
    - Grill 2 – Nível Médio
    - Grill 1 – Nível Mínimo
- Pressione para ajustar o tempo de cozimento. O tempo padrão inicial é 10 minutos.
- Gire para ajustar o tempo de cozimento ideal. O tempo máximo é de 90 minutos.
- Pressione para iniciar o processo de cozimento.

Cozinhando com Forno Combinado: Elétrico Multi Funções + Micro-Ondas

- Pressione , o forno irá automaticamente selecionar a função micro-ondas.
- Gire o seletor para o modo de cozimento. No display

  irão acender-se os indicadores luminosos .

O forno estará pré-ajustado para:
Micro-Ondas – 300W
Elétrico Multi Função – 180ºC, 10 min e na função Turbo + Resistência circular .

Para qualquer outro ajuste siga os passos a seguir:

1º Passo – Escolha uma das opções de aquecimento do forno Elétrico Multi Funções.

- Gire o –◯+ e selecione a opção de aquecimento desejada:
    - Turbo + Resistência circular .
    - Grill + Turbo .
    - Turbo + Resistência circular + Resistência inferior .
    - Grill .

2º Passo – Escolha da temperatura desejada:

- Pressione para habilitar o ajuste da temperatura e gire –◯+ para ajustar a temperatura.

3º Passo – Escolha da potência de micro-ondas desejada.

- Pressione para habilitar o ajuste da potência e gire –◯+ para ajustar 700W, 450W, 300W e 100W.

4º Passo – Ajuste do tempo de cocção.

- Pressione para habilitar o ajuste do tempo de cozimento, o tempo padrão inicial no modo combinado é 10 minutos.

- Gire para ajustar o tempo de cozimento ideal. O tempo máximo é de 90 minutos.
- Pressione para iniciar o processo de cozimento.

⚠ Caso haja a necessidade de alteração de um ajuste já efetuado, pressione a tecla de ativação do ajuste e repita o procedimento de ajuste.

<u>Cozimento Automático ou Degelo</u>

Existem 15 programações automáticas, sendo 13 programações de Cozimento (P01, P02.....P13) e 2 programas de Degelo (d01 e d02).

<u>Somente selecione o programa de Cozimento desejado e ajuste o peso do alimento. Potência, Tempo e Temperatura serão ajustados automaticamente pelo seu Forno Combinado Tecno</u>.

- Pressione O forno irá automaticamente selecionar a função micro-ondas.

- Gire o para selecionar o modo de cozimento. O indicador luminoso irá acender para as programações de Cozimento ou para as programações de Degelo.

- Gire o para selecionar uma das programações automáticas de Cozimento ou Degelo:
    - Degelo: d01; d02
    - Cozimento Automático: P01; P02 ..... P12; P13.

- O tempo, o peso e os dígitos do programa selecionado serão mostrados no display.

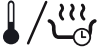
- Pressione / para habilitar o ajuste do peso. Gire para ajustar o peso desejado.

- Pressione para iniciar o programa automático de Cozimento ou Degelo.

Tabela de Programas Automáticos de Cozimento e Degelo

Programa	Faixa de Peso	Categoria	Item
P01**	300 a 600g	Vegetais	Vegetais frescos
P02**	500 a 800g	Batatas	Descascadas/cozidas
P03*	200g a 1kg	Batatas	Assadas: Após escutar o sinal sonoro, abra a porta, vire o alimento e fecha a porta, o forno iniciará automaticamente.
P04	200g a 1kg	Aves e peixes	Pedaços de frango ou peixe: Ao ouvir o sinal sonoro abra a porta, vire o alimento, feche a porta. O forno iniciará automaticamente.
P05*	500g a 1kg	Confeitos	Bolos
P06*	1,0 a 1,4kg	Confeitos	Tortas diversas
P07*	500 a 900g	Confeitos	Quiche
P08**	100 a 500g	Reaquecer	Bebidas, sopas
P09**	200 a 500g	Reaquecer	Refeição
P10**	200 a 700g	Reaquecer	Molho, cozido, comidas mais liquidas
P11**	100 a 500g	Conveniência	Pizza congelada
P12*	200 a 800g	Conveniência	Batata frita congelada: Ao ouvir o sinal sonoro abra a porta, vire o alimento, feche a porta. O forno iniciará automaticamente.
P13*	300g a 1kg	Conveniência	Lasanha congelada
d01**	100 a 500g	Carnes, aves e peixes	O descongelamento será efetuado em 2 etapas, o forno emitirá um sinal sonoro, abra o forno, vire o alimento, feche a porta e pressione Início / Pausa para finalizar o processo.
d02**	200g a 1kg	Bolo, pães e frutas	

“*” – Estes programas iniciam com pré-aquecimento, o símbolo de pré-aquecimento permanece aceso. Após o término do pré-aquecimento o forno irá emitir um sinal sonoro, onde deverá ser virado o alimento para efetuar o término do programa.

“”** – Estes programas usam apenas a função micro-ondas.

Pré-aquecimento

A função pré-aquecimento poderá ser ajustada SOMENTE APÓS ter-se escolhido uma das seguintes funções:

- Turbo + Resistência Circular
- Turbo com Grill
- Turbo + Resistência Circular + Aquecimento Inferior
- Micro-Ondas + Turbo+ Resistência Circular
- Micro-Ondas + Turbo com Grill
- Micro-Ondas + Turbo + Resistência Circular + Aquecimento Inferior

- Pressione , e no display, o ícone acenderá.
- Pressione para iniciar o pré-aquecimento. Após atingir a temperatura de pré-aquecimento, o forno emitirá 3 bips e o ícone ficará intermitente.
- O pré-aquecimento poderá ser interrompido a qualquer momento abrindo-se a porta do forno ou pressionando .

⚠ A função pré-aquecimento somente funcionará se uma das funções acima já estiver programada.
⚠ O pré-aquecimento será feito somente pelo conjunto de aquecimento (NÃO funciona o micro-ondas).

Bloqueio do Teclado

ATIVANDO: Pressione simultaneamente por 5 segundos e . Soará um BIP longo e no display irá acender , indicando que o bloqueio foi acionado.

DESATIVANDO: Pressionando simultaneamente e por 5 segundos, soará um BIP longo e apagará o sinal no display , indicando que o bloqueio foi desabilitado.

Algumas Especificações do Controle Eletrônico

1. Quando estiver efetuando uma programação, e não houver nenhuma tecla acionada por um período de 10 segundos, o display voltará a indicar a hora ajustada.
   - Exceto para o ajuste do relógio, quando for ligado pela primeira vez.
2. Durante o ajuste de funções, após 3 segundos o forno confirmará o ajuste.
3. Quando o forno estiver sendo ajustado ou em pausa, incluindo as funções Cozimento Automático e Degelo, e nenhuma operação for efetuada em 5 minutos, o forno entrará em estado "Desligado".
   - Se isso acontecer, pressione . o Display voltará a se acender, e recomece a programação interrompida.
4. A lâmpada interna do forno permanecerá acesa durante todo o período em que a porta permanecer aberta.
5. A lâmpada interna do forno permanecerá acesa durante todo o período PAUSA.
6. Quando o processo de cozimento for interrompido, deve-se pressionar para que o processo seja finalizado/reinicializado.

CERTIFICADO DE GARANTIA

<u>Garantia Contratual</u> (um ano)
A **TECNO** garante este produto, conforme identificado na nota fiscal de venda ao consumidor final, contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de um ano, contados a partir da data de sua entrega, tendo como base o recibo constante na nota fiscal.

<u>Garantia Legal</u> (90 dias)
Vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação somente e pelo prazo legal de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base o recibo constante, na nota fiscal.

São condições desta garantia

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor **TECNO**.
2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.
3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado **TECNO**. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.
4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constante no Manual de Instruções; se o produto for consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo fabricante; se o produto for ligado em tensão elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto.

5. Para que os produtos sejam cobertos pela garantia, é indispensável que a instalação seja feita pelo Serviço Autorizado **TECNO**.
6. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do consumidor.
Expirado o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante, quanto a validade dos termos estipulados neste certificado.

A TECNO Eletrodomésticos. se reserva o direito de modificar os produtos (características e/ou componentes) sem prévio aviso.

Caso você permaneça com alguma duvida contate o nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor TECNO.
Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado no ato do atendimento.

Anotações úteis:

Anote aqui os dados que poderão ser úteis no futuro.

Dados constantes na nota fiscal

Loja: ____________________

Número da Nota Fiscal: ____________________

Data de aquisição: ____________________

Dados da etiqueta de identificação do produto:

Modelo: ____________________

Número de série: ____________________

Dados do Instalador

Empresa: ____________________

Telefone: ____________________

Data de instalação: ____________________

Nome do técnico instalador: ____________________

____